

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 10. Bromberg, den 11. März 1934.

Anbau von Luzerne.

Jährlich geht viel Geld ins Ausland für Kraftfuttermittel, insbesondere für Baumwollsaatmehl, Soyaschrot, Erdnußkuchenmehl, Sonnenblumenkuchenmehl usw. Alle diese Futtermittel braucht der Landwirt wegen des Eiweißgehaltes. Es besteht jedoch die Möglichkeit, den Verbrauch genannter ausländischer Futtermittel erheblich einzuschränken, wenn wir mehr als bisher wertvolles, eiweißreiches Futter selbst anbauen. Hierzu gehört unzweifelhaft der Anbau von Luzerne. Die Luzerne ist nicht die anspruchsvolle Pflanze, für welche sie bisher mit unrecht gehalten worden ist.

Die Luzerne verlangt allerdings eine pflegliche Behandlung, kalkreichen Boden, der in guter Kultur sein muß, besonders queckenfrei, sonst gedeiht sie auf allen Böden mit Ausnahme solcher, die einen hohen Grundwasserstand haben, da die Wurzeln sehr tief greifen (bis zu 12 Meter) und dieselben keine Nässe vertragen können.

Auch darf natürlich der Untergrund den Wurzeln nicht wesentlich Widerstand leisten, also nicht aus Ton oder anderen Verhärtungen bestehen, ebenso verträgt sie keine stauende Nässe. Die Vorzüge der Luzerne als Futterpflanze dürften allgemein bekannt sein. Der Eiweißgehalt beträgt nach Untersuchungen, die Direktor Lochner vom Kreislehrgut Erbachshof in der Kreisversuchsstation Würzburg ausführen ließ, 15—20 Prozent, ja sogar bis 25 Prozent verdauliches Roh-Eiweiß. Diese Zahlen beweisen, daß gut gewonnenes Luzerneheu einen Vergleich mit vielen teuren käuflichen Kraftfuttermitteln aushält. Erwähnt soll noch werden, daß Rotkleeheu nur 8,5 Prozent und gewöhnliches Wiesenheu 5,4 Prozent verdauliches Roh-Eiweiß enthalten. Da wir in Polen eine Überproduktion an Brotgetreide haben, dürfte es sich empfehlen, sich mehr als bisher dem Luzernebau zu widmen und außerdem dem Anbau von Ölfrüchten mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Bemerkt sei noch, daß auch Ungarn eine Umstellung der Produktion auf verstärkten Anbau von Luzerne, Ölsaaten und Klee betreibt und daß der ungarische Landwirtschaftsminister einen Gesetzentwurf zur Durchführung dieser planmäßigen Produktion ausgearbeitet hat. Wenn der Landwirt auch nicht der „Konjunktur" nachlaufen soll, dürften doch diese Ausführungen unter Berücksichtigung der heutigen allgemeinen Wirtschaftslage Anregung bieten. Bewährt hat sich in Polen Ungarische Luzerne. b.

Lohnender Frühkartoffelbau.

Vermehrter Anbau von Frühkartoffeln verfolgt den Zweck, die Einfuhr ausländischer Knollen auf das Notwendigste zu beschränken. Allerdings ist die Kultur der Frühkartoffeln an eine Reihe von Bedingungen geknüpft. Der Boden muß warm, locker, frisch, aber nicht naß sein; schwere, tonige Böden kommen nicht in Frage. Die Lage sei möglichst geschützt, dabei doch frei (also nicht eingeschlossen), und vor allem sonnig. Wirkliche Frühkartoffeln erzielt man nur, wenn das Pflanzgut kurztriebig und gleichmäßig vorgekeimt wird und ordentlich abwelken kann. Das Vorkeimen wird bekanntlich in flachen Kästen oder in Horden im Laufe des Februar vorgenommen, wobei man vollständig gesunde, mittelstarke Knollen einer ausgesprochenen Frühsorte, mit dem Kronenende nach oben, dicht nebeneinander legt und die Kästen bzw. Horden in einen mäßig warmen, hellen Raum stellt. Hier entwickeln die Knollen bis zum Auspflanzen kurze, kräftige Keime von etwa 2—3 Zentimetern Länge. Es empfiehlt sich sehr, alle zwei Jahre mit dem Pflanzgut zu wechseln. Bekannte Frühkartoffeln sind u. a.: Holländische Erstling und Paulsens Juli-Nieren. Die erstgenannte Sorte darf nur auf krebsfreien Böden angebaut werden.

*

Das Legen der Frühkartoffeln erfolgt in der Regel Anfang April. Zeigt sich das Frühjahr mild, so bestehen gegen einen früheren Termin keinerlei Bedenken. Die Pflanzweite für Frühkartoffeln beträgt 40×35 Zentimeter. Die vorgekeimten Knollen werden so tief gesetzt, daß die Keime noch gut 6 Zentimeter mit Erde bedeckt sind. Ehe die ersten Triebe erscheinen, wird das ganze Feld sorgfältig überharkt und so das Unkraut im Keime erstickt. Sobald sämtliche Keime genügend sichtbar sind, wird gehackt und nach 14 Tagen gehäufelt. Unter normalen Witterungsverhältnissen können vorgekeimte Frühkartoffeln schon Ende Juni geerntet werden, nicht vorgekeimte 14 Tage bis 3 Wochen später. Hps.

*

Betreffs Düngung zeigen Schulversuche und die Praxis, daß die Kartoffel einen schwachsauren bis neutralen Boden liebt. Aus diesem Grunde sind Stallmist, 40prozentiges Kalisalz, Superphosphat und schwefelsaures Ammoniak empfehlenswerte Kartoffeldünger. Die Grunddüngung bildet der Stallmist, der bei der verhältnismäßig kurzen Lebensdauer der Frühkartoffel stets im Herbst gegeben werden muß. Da er aber nicht die zu Vollernten

erforderlichen Nährstoffe enthält, verabreichen wir noch Handelsdünger, und zwar auf 1/4 Hektar etwa 75 Kilogramm 40prozentiges Kalidüngesalz, 100 Kilogramm Superphosphat und 75 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak. Diese Dünger werden nach guter Vermischung mindestens 14 Tage vor dem Legen der Knollen breitwürfig ausgestreut und eingeeggt oder eingeharkt. Ohne Stallmist sind die angegebenen Mengen um etwa ein Drittel zu erhöhen.

Landwirtschaftliches.

Musterdüngerstätte.

Allgemein gültige Bestimmungen hierüber gibt es nicht. Die Hauptsache ist ja, daß die Sohle wasserdicht ist und weder Sickersaft heraus- noch Regenwasser hereinlaufen kann. Ist eine genügend große und dichte Jauchegrube nicht vorhanden, so muß eine entsprechende Grube für das Sickerwasser an die Düngerstätte angebaut werden. Eine Musterdüngerstätte soll schattig liegen und womöglich überdacht sein.

*

Wer jetzt die Obstbäume sauber macht und mit Obstbaumkarbolineum spritzt, macht die Insekteneier und Raupen unschädlich, die an Stamm, Ästen und Zweigen den Winter überstanden haben. Damit bekämpft man die Kirschblütenmotte, die Gespinstmotte, den Apfel- und Pflaumenwickler ebenso wie den Apfelblattsauger am besten. Man soll aber immer nur solches Obstbaumkarbolineum kaufen und verwenden, das den Normen der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft entspricht. Es wirkt auch gegen die Blutlaus, der man während des Sommers in den Baumkronen nur schwer beikommen kann.

Viehzucht.

Starker Rückgang der Viehbestände in Polen.

Im Jahre 1927 besaß Polen 4,13 Millionen Pferde, 1932 nur noch 3,94 Millionen und 1933: 3,77 Millionen Stück. Noch stärker ist der Rückgang bei dem übrigen Vieh. Allein im letzten Jahr beträgt der Rückgang 5,1 Prozent. Der Rindviehbestand betrug im Jahre 1932 noch 9,46 Millionen Stück, im vergangenen Jahr dagegen nur noch 8,98 Millionen Stück.

An Borstenvieh (Schweinen) stellte sich der Bestand im Jahre 1927 auf 6,33 Millionen Stück, im Jahre 1932 auf 5,84 Millionen Stück und im Jahre 1933 auf nur noch 5,75 Millionen Stück. Im Laufe von 5 Jahren ging der Bestand demnach um fast 10 Prozent zurück.

Dagegen zeigt die Zahl der Ziegen im letzten Jahr eine Zunahme um 12,1 Prozent auf 278 000 Stück. Dieser Umstand läßt auf eine steigende Verarmung der Bevölkerung schließen. Man verkauft die teure Kuh und hält die billigere Ziege, die in bezug auf das Futter nicht so wählerisch ist. Die Ziege, die Kuh des kleinen Mannes, tritt in Polen von Jahr zu Jahr stärker in den Vordergrund. Insgesamt verlor die polnische Landwirtschaft in 6 Jahren rund 1 Million Stück Vieh. Infolge des zurückgehenden Pferdebestandes leidet die Bodenbearbeitung, infolge der verringerten Viehhaltung fehlt es ferner an entsprechender Düngung des Bodens. Polen nähert sich nach Ansicht pessimistischer Wirtschaftskreise in schnellem Tempo dem Stadium unzureichender Selbstversorgung.

Trächtigkeit der Stuten.

Im Blute tragender Stuten treten etwa sechs Wochen nach dem Deckakt große Mengen von inneren Drüsenabsonderungen (Hormonen) auf, so daß außer der klinischen Untersuchung des Tierarztes auch durch Blut- bzw. Harnproben die Trächtigkeit festgestellt werden kann. Die Sicherheit solcher Untersuchungen ist sehr groß, wenn bis zum fünften Monat das Blutserum geprüft wird, danach jedoch eine Urinprobe, weil bei höher tragenden Stuten die Hormone allmählich aus dem Blute verschwinden, im Harn aber immer noch einwandfrei nachgewiesen werden können. Voraussetzung für einen Erfolg ist allerdings, daß die Probe sachgemäß genommen wird (keimfreie Fläschchen usw.). vet.



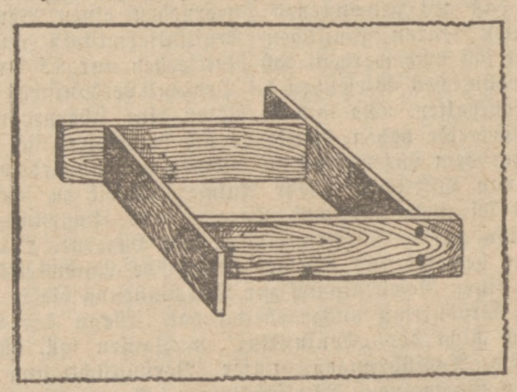
Geflügelzucht.

Gänse und Enten im März.

Im März legen nun auch die vorjährigen Gänse. Ende des Monats gibt es von den älteren Zuchtgänsen her Küchlein (Gössel) in Menge. Da sie sich leicht auch ohne die Muttergans aufziehen lassen, kaufen sich viele Leute etwa acht Tage alte Gössel. Diese brauchen zunächst Wärme. Benässen sie sich mit dem kalten Saufwasser den Bauch, so bekommen sie sofort Darmkrankheiten. Es sind also Saufgefäße mit nur kleinen Öffnungen zu wählen. Die Gössel erhalten ein Weichfutter aus geriebener, altbackener Semmel, vermengt mit Gersten- und Weizenschrot. Zusatz von Eifutter ist nicht nötig, aber während der ersten acht Tage dienlich. Das Grünfutter bilden: Brennesseln, Löwenzahn, Disteln, Vogelmiere, junger Klee, Salatblätter und geriebene Möhren. Zum Futter gehört auch ein Gefäß, gemischt mit Sand, feuchtem Lehm und Eierschalen. — Die Legetätigkeit der Enten ist in vollem Gange. Da nach Zeitungsmeldungen Enteneier giftig sind, ist davon abzuraten, sie im rohen Zustande zu essen. Den Zuchtenten, die keinen freien Auslauf haben — der Sorge um der Rassigkeit willen ist er ihnen meist zu entziehen — ist mancherlei Grünes unter das Weichfutter zu mengen. Paul Hoymann-Zerbst.

Um das Umwerfen der Sauf- und Futtergefäße

zu verhindern, fertige man sich einen Rahmen, wie ihn unsere Abbildung zeigt. Je nach der Größe der benutzten Schale erhält der Rahmen seine Innenmaße. Beim Zu-



sammenschlagen der vier Bretter läßt man das eine Ende eines jeden Brettes etwa 10—15 Zentimeter überstehen. In diesen Rahmen setzt man das Sauf- bzw. Futtergefäß, wo es gegen ein Umstoßen oder Umtreten völlig gesichert ist. Sch.

Enten: Hinaus mit den zur Fortzucht bestimmten Enten auf den Tümpel im Garten, auf den Dorfteich, auf den Graben oder Bach! Abends in das Wasser geworfene Reisigbündel, die frühmorgens herausgezogen werden, halten stets einen Teil dieser Bade- und Schwimmgelegenheiten offen. Wollen wir jetzt Enteneier zu Küchenzwecken haben, muß den Enten viel animalische Kost dargeboten werden. Kommt es aber dem Besitzer später auf gut befruchtete Bruteier an, muß er jetzt wenig füttern.

Obst- und Gartenbau.

Der Ziergarten im März.

Der Rasen, der während des Winters mit kurzem Dünger oder Kompost bedeckt war, wird sauber abgerecht. Moosiger Rasen ist jetzt mit scharfen Harken aufzulockern und mit Holzasche oder Kainit (etwa 100 Gramm auf den Geviertmeter) zu bestreuen. — Überall ist im Garten Ordnung zu schaffen; besonders sind die Einfassungen aus lebenden Pflanzen instandzusetzen, zu schneiden, Lücken auszubessern u. a. m. Wo es möglich und nötig ist, bringe man guten Kompost in den Boden, bei Neupflanzungen auch Torfmull oder Torfstreu. — Es ist Pflanzzeit für fast alle Gewächse wie Rosen, Stauden, Ziergehölze usw. Mit dem Pflanzen von Nadelhölzern wartet man besser bis April-Mai. Wo etwa noch Rosen oder andere Gewächse mit Winterschutz versehen sind, muß dieser sofort entfernt werden. — Wenn es nicht schon im Herbst geschah, werden leere Beete mit Frühlingsblühern bepflanzt (Tausendschön, Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Primeln, Silenen usw.). Auch harte Zwiebeln und Knollen können gelegt werden. Die meisten Sommerblumen und einjährigen Zierpflanzen gelangen zum Aussäen ins Mißbeet. K.

Unsere Zimmerpflanzen im März.

Die im Keller überwinterten Topf- und Kübelpflanzen kommen nun wieder ans Tageslicht, sie kommen nicht sogleich ins Freie, sondern an einen hellen, frostgeschützten Platz, wo sie allmählich abgehärtet werden. — Ende März wird, soweit das notwendig ist, mit dem Umpflanzen begonnen, deshalb muß etwa Anfang des Monats ein sachgemäßer Schnitt vorgenommen werden. Der neue Trieb regt sich jetzt schon. Es ist nachteilig, das Beschneiden erst zu erledigen, wenn die Zimmerpflanzen in jungem Trieb stehen oder durch das Umpflanzen gestört werden. — Abgeblühte Azaleen kommen zunächst in ein kühleres Zimmer. Hier werden sie auch in geringstem Maße von Schädlingen (Thrips, Rote Spinne u. a.) heimgesucht. — Umgesetzte Topfpflanzen dürfen nicht gedüngt werden; das darf erst und ganz vorsichtig geschehen, wenn sie in flottem Trieb sind. K.

Der Balkon im März.

Für den Balkon- und Fensterschmuck sind die notwendigen Vorbereitungen zu treffen, — also nach dem Rechten zu sehen, daß die Kästen in Ordnung sind, anderenfalls die Instandsetzung zu geschehen hat. Hier und da wird auch ein neuer Anstrich erfolgen müssen. Über die Bepflanzung wird man sich am besten jetzt schon klar, um Pflanzen oder Samen rechtzeitig zu beschaffen. Die Winterfütterung der Kleinvögel am Balkon und Fenster ist noch fortzusetzen. K.

Von den Ranunkeln.

Die gefülltblühende asiatische Ranunkel, in verschieden getöntem Gelb, ist eine verbreitete und beliebte Zierpflanze unserer Bauerngärten, wo sie als niedriges, kriechendes Gewächs den Boden bedeckt und ihre Blüten massenhaft vom Mai bis in den Juni hinein erschließt. Das Pflänzchen wird nur 20—25 Zentimeter hoch. Seltener werden Sorten mit weißen, roten und Mischfarben angetroffen. Die Ranunkeln sind Knollengewächse. Die Knöllchen werden im Herbst oder recht zeitig im Frühling gepflanzt. Die Ranunkeln lieben halbschattigen Stand und einen Boden, wie ihn die Pflanzen im Walde haben: Lehm oder Sand mit viel Humus. Im Garten bereitet man ihnen daher ein Beet, dessen Erdreich mit Komposterde verbessert ist. Außerdem muß gut gegraben sein. Alle Düngung ist ihnen zuwider, wie sie sich auch in praller Sonne nicht wohl fühlen. Häufige Bewässerung danken sie durch eine überfülle von Blumen.

Ähnliches gilt auch für die ihnen nahe verwandten Knollenanemonen.

Wird im Herbst gepflanzt — was seine Vorzüge in bezug auf schönere und reichlichere Blüte hat —, so muß gut gegen Frost eingedeckt werden. Das ist besonders in sandigen Böden notwendig, da Ranunkeln leicht durch Winterfröste geschädigt werden. Solche Decke besteht zweckmäßig aus Eichenlaub, das zum Schutz gegen das Verwehen mit Fichtenreisig gedeckt wird; oder aus Torfstreu, die erst auf die Beete gedeckt wird, wenn stärkerer Frost einsetzt; auch Sägespäne bilden eine gute Decke. Zu empfehlen ist, diese Decken, wenn die Ranunkeln in schwereren Böden stehen, für die Zeiten milderer Witterung zu entfernen, damit das Erdreich durchlüften und etwas trocken werden kann. Besonders wirkungsvoll stehen Ranunkeln auf Rabatten oder Beeten vor Strauchpflanzungen, wenn sich ihre Form jener der Strauchgruppe anpaßt. Js.

Sicherung der Ernte.

„Reiche Blüte bedeutet noch lange nicht reiche Ernte!" Es kann vorkommen, daß der Blütenpracht nur wenige Früchte folgen. Dann steht man vor einem „Rätsel" . . . Und doch gibt es Möglichkeiten zur Erklärung genug.

„Wassermangel während der Blüte ist so gut wie Unfruchtbarkeit." Denn zur Befruchtung gehört eine klebrige Narbe. Leidet ein Baum an Wassermangel, so schickt er alles verfügbare Naß in die Blätter, denn lieber verzichtet er auf die Fortpflanzung, als daß er bei großer Hitze den Erstickungstod stirbt. Auf einer trockenen Narbe haftet der Blütenstaub entweder nicht oder er keimt nicht. Wie einfach erscheint es da, einige Tage lang morgens von 8 Uhr an zu spritzen. Nicht einmal viel, denn es genügt, die Blüten in einen Wasserdunst zu hüllen. Dann wird man sehen, daß die Bienen länger als nur bis 10 Uhr fliegen, denn trockener Nektar nützt ihnen wenig. Auch ein starker Tau genügt bereits, die Narbe klebrig zu halten.

*

Regnet es während der Blüte zuviel, so bleiben die Insekten zu Hause, der Blütenstaub ballt sich und fällt zu Boden oder er keimt zu früh und der Keimschlauch erreicht dann die Eizellen nicht, die wohlbehütet im Fruchtknoten liegen. Jetzt versteht man erst richtig, was mit „Luft schaffen" im Frühjahr gemeint ist. Zu dichte Kronen bleiben zu lange naß, zu eng gepflanzte Plantagen ebenfalls und Bäume im Windschatten desgleichen. Also Luft und Licht, Feuchtigkeit und Nährstoffe bedeuten eine reiche Ernte — Windstille dagegen, Nässe, Dürre oder Unterernährung . . . das Gegenteil! L.

Der grüne Winterling.

Noch vor dem Schneeglöckchen und Krokus, zugleich mit der Christrose verkünden uns die goldgelb leuchtenden Blüten des grünen Winterlings, daß die Macht des Winters in Kürze gebrochen ist. Zuerst schüchtern, selbst in der Farbe nach unbestimmt grünlich, aber schließlich kräftiger, kommen die goldigen Blütchen zwischen moderndem Herbstlaub, ja selbst unter dem Schnee, hervor. Ohne Schaden überdauert dieses Winterwunder selbst anhaltenden Frost und Schnee.

Der Winterling gedeiht in jedem Boden, sowohl in der Sonnenlage wie im Gehölzschatten. Zwar vergeht, wie bei allen Frühlingsblühern, die Blütenschönheit ebenso schnell, wie sie gekommen ist. Die schwarze, haselnußgroße Knolle hat Blätter und Knospen schon im Herbst ausgebildet, und oft finden wir im Dezember schon vereinzelte Blüten. Je nach der Witterung dauert die Blütezeit bis in den März hinein.

Will man größere Flächen mit dem Winterling besetzen, muß man Samen letzter Ernte im Herbst in lockeres Erdreich säen und leicht bedecken. Im Frühjahr erscheinen dann die Sämlinge mit kleinen, schildförmigen, geschlitzten Blättchen, die große Ähnlichkeit mit Lindensämlingen haben. Im zweiten Jahre werden die Pflänzchen schon kräftiger, und im dritten Frühling kann man mit

den ersten Blüten rechnen. Beim Auspflanzen von Knöllchen bekommt man natürlich schon im darauffolgenden Frühling die ersten Blüten. Nach der Samenreife wird das üppig grüne Kraut welk und stirbt bald ab. Sch.

*

Obstbäume im Grasland

müssen eine genügend große, grasfreie Baumscheibe haben, damit sie nicht verkümmern. Die Grasnarbe hält die Luft vollkommen von dem Wurzelwerk fern, auch die Feuchtigkeit wird von den Gräsern aufgesogen, so daß der Baum darbt und nicht gedeihen kann. Schütze.

„Sie müssen nicht glauben, das Bild rieche, weil es alt ist! Aber der Käse ist so gut gemalt, daß schon richtige Würmer drin sind!“

Für Haus und Herd.

Feine Graupensuppe mit Rotwein.

Feine Perlgraupen (125 Gramm) läßt man mit Wasser und einem Stückchen Butter unter häufigem Umquirlen weichkochen. Dann gibt man soviel kochendes Wasser zu, daß es eine gut gerundete Suppe gibt, gießt ½ Flasche Rotwein daran, läßt sie mit reichlich Zucker aufziehen und legiert die Suppe mit zwei Eidottern.

Taubensuppe.

Die Tauben müssen tags zuvor geschlachtet und ausgenommen sein; nachdem man sie gut gereinigt und gewaschen hat, setzt man sie mit kochendem Wasser zum Feuer, gibt das nötige Salz dazu, auch eine Mohrrübe und kocht sie weich. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und mit etwas Weißmehl zu einer dünnsämigen Suppe gekocht. Man legt mit den in Viertel geschnittenen Tauben beim Anrichten Klößchen in die Suppe.

Apfelklöße zu Weinsuppen.

10 Stück Borsdorfer Äpfel werden gebraten und, nachdem die Haut abgezogen ist, durch ein feines Sieb getrieben. Dann reibt man 65 Gramm Butter schaumig, gibt 65 Gramm Zucker, 3 Eidotter, die Apfelmasse und soviel gestoßenes Weißbrot dazu, daß es ein lockerer Teig wird, den man eine halbe Stunde ruhig stehen läßt. Dann schneidet man 30 Gramm Succade in feine Würfel, gibt diese mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und 12 geriebenen süßen Mandeln zu der Masse, vermischt den steif geschlagenen Schnee der drei Eier damit, sticht nicht zu große Klöße ab und kocht diese in der Suppe.

Mandelklößchen.

Ein Milchbrot, in Wasser eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, brennt man mit 50 Gramm Butter auf nicht zu starkem Feuer ab. Dann rührt man zwei Eidotter mit zwei Löffeln feinem Zucker schaumig, gibt die abgebrannte Semmel, 10 Gramm geriebene Mandeln und 50 Gramm geriebene, recht trockene Semmel dazu, zieht zuletzt den steifen Schnee von 2 Eiern darunter, formt davon runde Plätzchen und bäckt diese mit etwas Butter in der Pfanne schön hellbraun. Man kann Kompott dazu reichen.

Gebackene Äpfel.

Ca. 1 Pfund Äpfel, 60 Gramm Rosinen, 60 Gramm Mandeln oder Nußkerne, 1 Tasse süßer oder saurer Rahm, 1 Tasse Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale, 1 Stückchen frische Butter.

Nicht zu mürbe Äpfel werden ausgestochen, die Höhlungen mit gewaschenen Rosinen, feingewiegten oder geriebenen Mandeln, Haselnüssen oder Baumnüssen ausgefüllt und in eine gut mit Butter bestrichene feuerfeste Form gestellt. Das Mehl wird mit Zucker und Zitronenschale vermischt und mit dem Rahm und der Milch glatt angerührt, die Eigelb dazugeklopft und dann der steife Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Diese Masse gießt man über die Äpfel, streut noch etwas Zucker darauf und stellt die Form in den heißen Ofen oder Backapparat, wo nach 20—30 Minuten die Äpfel weich, jedoch noch ganz fein sollen. Man bringt sie in der Platte auf den Tisch. — Falls man nicht über eine Backgelegenheit verfügt, läßt man in einer dickbodigen Bratpfanne Butter zergehen, stellt die gefüllten Äpfel hinein, läßt sie 2—3 Minuten zugedeckt etwas dämpfen, gießt dann den Guß dazu, deckt die Pfanne wieder zu und läßt bei mittlerer Hitze die Äpfel weich und den Guß fest werden.

Salatsuppe mit Knackwürstchen.

Man dünstet eine in Streifen geschnittene Sellerieknolle, zwei gelbe Rüben und etwas Petersilienwurzel und einen ganzen Kopf Salat in Butter. Ist der Salat weich, treibt man ihn durch ein Sieb, bestäubt die geschnittenen Gemüse mit etwas Mehl und gibt diese in einen Suppentopf von Fleisch oder Erbsenbrühe. Dann kocht man den durchgetriebenen Salat mit der geseihten Suppe auf und richtet diese mit in Scheiben geschnittenen Knackwürsten und in Butter gerösteten Brotwürfeln an.

Heringsauflauf.

Zwei Heringe werden in Milch über Nacht gewässert, abgezogen, entgrätet, in Würfel geschnitten und mit zwei gehackten, in Butter gedämpften Zwiebeln mit einem Achtelliter saurer Sahne vermischt. Man rührt 70 Gramm Butter schaumig und vermengt diese nacheinander mit 4 Eigelb, einem weiteren Achtel saurer Sahne, einem Kaffeelöffel Mehl und ¾ Pfund alten, gekochten, zerriebenen Kartoffeln sowie dem Schnee der 4 Eiweiß. Dann füllt man abwechselnd eine Lage Kartoffelmasse und eine Lage Heringsmasse in eine ausgebutterte Form und läßt den Auflauf ¾ Stunde backen.

Korken und Verkorken des Obstweines.

Wenn wir im Laufe des Winters die Obstweine abfüllen, müssen wir unsere Aufmerksamkeit auch dem Flaschenverschluß widmen. Für Weinflaschen sind wir hier fast ausschließlich auf Korken angewiesen. Korken und „Korken“ ist aber nicht das gleiche und wenn ein guter, den Wein schützender Verschluß entstehen soll, so müssen auch Korken richtig gewählt und behandelt werden.

Die Form der Korken soll zylindrisch, nicht spitz sein, da letztere nur wenig an den Flaschenhals anschließt. Sodann wähle man die Korken nicht zu dick. Wenn sie zu stark sind, dann gehen sie schwer in die Flasche, und man brüht sie dann leicht zu lange, damit sie weich genug werden. Durch das Brühen verlieren die Korken aber ihre Elastizität und schließen dann nicht mehr fest am Glas an. Deswegen ist eigentlich jede heiße Behandlung des Korkens zu vermeiden. Man weicht die Korken nur in kaltem Wasser ein und läßt sie etwa eine Nacht untergetaucht lagern. Jedoch dort, wo nur mit einer kleinen Handkorkmaschine gearbeitet wird, wird man ohne ein kurzes Brühen oder Dämpfen nicht auskommen.

Ein Kuchen

erhält auf der Oberseite eine schöne braune Farbe, wenn man ihn während des Backens mit etwas Zucker bestreut.

Kaffeeflecke im Tischtuch

entfernt man, ohne daß die ganze Decke gewaschen zu werden braucht, folgendermaßen: Unter den Fleck legt man ein reines Tuch und reibt ihn nun mit einem Gemisch von Terpentinöl und Salmiakgeist zu gleichen Teilen gut aus und darauf mit klarem Wasser nach. Nach dem Trocknen wird die Stelle gebügelt.

Gegen Handschweiß,

der namentlich bei Näharbeiten hinderlich und unangenehm wird, hilft Einreiben der Hände mit Reispuder.

Frau Anna.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.